

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Комин Андрей Эдуардович

Должность: ректор

Дата подписания: 23.09.2024 08:58:08

Уникальный программный ключ:

f6c6d686f0c899fdf76a1ed8b448452ab8cac6fb1af6547b6d40cdf1bdc60ae2

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Приморская государственная сельскохозяйственная академия»

УТВЕРЖДАЮ

Директор ИЗаТ

_____/Наумова Т.В./

(подпись)

«17» февраля 2023

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
для проведения промежуточной аттестации обучающихся
по дисциплине (модулю)
ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ОБСЛУЖИВАНИЯ НА
ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

(наименование дисциплины)

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

(код и наименование направления подготовки)

Технология и организация предприятий общественного питания

(полное наименование направленности (профиля) ОПОП)

бакалавр

квалификация выпускника

Уссурийск, 2023

1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

**Паспорт
фонда оценочных средств по дисциплине (модулю)
Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания**

а. модели контролируемых компетенций:

Компетенция, формируемая в результате изучения дисциплины (модуля):

Процесс освоения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

Тип компетенции	Формулировка компетенции	Номер индикатора достижения цели	Формулировка индикатора достижения цели
ПК-3	Проведение маркетинговых исследований, подготовка предложений по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организации	ПК 3.2	Применять методики расчета технико-экономической эффективности производства продукции, использовать способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

б. – требование к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать:**

- нормативную, техническую, технологическую документацию об условиях производства продукции питания;
- основные экономические показатели деятельности организации;
- классификацию и показатели издержек организации;
- механизм формирования и распределения прибыли организации;

уметь:

- рассчитывать по принятой методологии основные технико-экономические показатели деятельности организации;
- рассчитывать показатели эффективности работы предприятия;
- использовать экономические понятия при анализе в профессиональной сфере деятельности (работы предприятия ресторанного бизнеса);
- использовать способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Таблица 1 – Оценка контролируемой компетенции дисциплины (модуля)

№ п/п	Код контролируемой компетенции (индикатора достижения компетенции)	Контролируемые результаты обучения	Наименование оценочного средства
1	ПК 3.2	<i>Знать:</i> нормативную, техническую, технологическую документацию об условиях производства продукции питания;	Тест (письменно) Реферат (письменно и устно) Собеседование (устно)
		<i>Уметь:</i> рассчитывать по принятой методологии основные технико-экономические показатели деятельности организации и показатели эффективности; применять способы организации производства на основе современных методов управления производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Тест (письменно) Коллоквиум (письменно)

Таблица 2 – Примерный перечень оценочных средств

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде
1	Тест	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений, обучающегося	Фонд тестовых заданий
2	Собеседование	Средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимися на темы,	Вопросы по темам / разделам дисциплины, представленные в привязке к компетенциям,

		связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	предусмотренным РПД
3	Реферат	Продукт самостоятельной работы обучающегося, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов теоретического анализа определенной научной (учебно-исследовательской) темы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее	Темы рефератов
6	Коллоквиум	Средство контроля усвоения учебного материала, темы, раздела или разделов дисциплины, организованное как учебное занятие в виде собеседования преподавателя с обучающимися	Вопросы по темам/разделам

Таблица 3 – Критерии и шкалы для оценки уровня сформированности компетенции в ходе освоения дисциплины

Показатели оценивания	Критерии оценки уровня сформированности компетенции ПК-3.2			
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	Отлично
«Знать»	Уровень знаний ниже минимально допустимых требований; имеют место грубые ошибки	Минимально допустимый уровень знаний; допущено множество негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе; допущено несколько негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе; без ошибок
«Уметь»	При решении типовых (стандартных) задач не продемонстрированы некоторые основные умения. Имеют место грубые ошибки.	Продемонстрированы основные умения. Решены типовые (стандартные) задачи с негрубыми ошибками. Выполнены все задания, но не в полном объеме.	Продемонстрированы все основные умения. Решены все основные задачи с негрубыми ошибками. Выполнены все задания, в полном объеме, но некоторые с недочетами.	Продемонстрированы все основные умения, некоторые – на уровне хорошо закрепленных навыков. Решены все основные задачи с отдельными несущественными и ошибками. Выполнены все задания в полном объеме, без недочетов.
Характеристики сформированности компетенции	Компетенция в полной мере не сформирована. Имеющихся знаний и умений недостаточно для решения практических профессиональных задач	Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний и умений в целом достаточно для решения стандартных практических профессиональных задач, но требуется дополнительная практика по большинству практических задач	Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний и умений в целом достаточно для решения стандартных практических профессиональных задач	Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний и умений и мотивации в полной мере достаточно для решения сложных практических профессиональных задач
Уровень сформиро	Низкий	Пороговый	Базовый	Высокий

Показатели оценивания	Критерии оценки уровня сформированности компетенции ПК-3.2			
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	Отлично
Ванности компетенции				
Сумма баллов (Б)*	0 – 60	61 – 75	76 – 85	86 – 100

*– Суммируется балл по показателям оценивания «знать» и «уметь»; при этом соотношение компонентов компетенции в общей трудоемкости дисциплины «знать» / «уметь» составляет 40 / 60.

3. Методические материалы, определяющие процедуру оценивания знаний, умений и опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций

Промежуточная аттестация качества подготовки обучающихся по дисциплине (модулю) «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» проводится в соответствии с локальными нормативными актами Академии и является обязательной, предназначена для определения степени достижения учебных целей по дисциплине и проводится в форме зачета, экзамена, защиты курсовой работы.

Промежуточная аттестация по дисциплине включает оценивание результатов обучения в форме устного экзамена (7 семестр).

Устный экзамен проводится одновременно со всем составом группы.

Экзамен (зачет) имеет целью проверить и оценить учебную работу обучающихся, уровень сформированности компетенций, их глубину и умение применить соответствующие знания при решении практических задач; также экзамен (зачет) способствует развитию творческого мышления, овладению профессиональными умениями в объеме требований рабочей программы дисциплины (модуля).

Обучающиеся готовятся к экзамену самостоятельно. Подготовка заключается в изучении программного материала дисциплины с использованием личных записей, сделанных в рабочих тетрадях, и рекомендованной в процессе изучения дисциплины литературы. При необходимости обучающиеся обращаются за консультацией к преподавателю, ведущему данную дисциплину.

Форма проведения промежуточной аттестации для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбирается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости обучающимся инвалидам и лицам с ограниченными возможностями здоровья предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на экзамене.

Методика оценивания

По столбальной шкале в таблицу 4 занести баллы (Б_і), полученные обучающимся в ходе освоения дисциплины. (Критерии представлены в таблице 3).

Таблица 4 – Пример расчетной таблицы итогового оценивания компетенций у обучающегося по дисциплине (модулю) «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»

Код индикатора компетенции	Условное обозначение	Оценка приобретенных компетенций в баллах
----------------------------	----------------------	---

ПК 3.2	Б1	76
Итого	($\sum B_i$)	76
В среднем	($\sum B_i$)/ n	76

2) Определить оценку по дисциплине (модулю) по шкале соотнесения баллов и оценок (таблица 5).

Таблица 5 – Шкала измерения уровня сформированности компетенций в результате освоения дисциплины (модуля) «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»

Итоговый балл	0-60	61-75	76-85	86-100
Оценка	Неудовлетворительно	Удовлетворительно	Хорошо	Отлично
Уровень сформированности и компетенций	низкий	Пороговый	Базовый	Высокий

Показатели «знать» и «уметь» при **промежуточной аттестации в форме экзамена** определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно», что соответствует уровням сформированности компетенций «высокий», «базовый», «пороговый», «низкий».

«*Отлично*» – обучающийся глубоко и прочно усвоил весь программный материал, исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно его излагает, не затрудняется с ответом при видоизменении задания, свободно справляется с задачами и практическими заданиями, правильно обосновывает принятые решения, умеет самостоятельно обобщать и излагать материал, не допуская ошибок.

«*Хорошо*» – обучающийся твердо знает программный материал, грамотно и по существу излагает его, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос, может правильно применять теоретические положения и владеет необходимыми умениями и навыками при выполнении практических заданий.

«*Удовлетворительно*» – обучающийся усвоил только основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении программного материала и испытывает затруднения в выполнении практических заданий.

«*Неудовлетворительно*» – обучающийся не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет практические задания, задачи.

Текущая аттестация обучающихся по дисциплине (модулю) «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» проводится в форме контрольных мероприятий (тестов, решения задач, защиты рефератов) по оцениванию фактических результатов освоения дисциплины (модуля) в разрезе компетенций и с дифференциацией по показателям «ЗНАТЬ» и «УМЕТЬ».

4. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и опыт деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

4.1 Тестовые задания для оценки компетенции ПК 3.2 по показателю «Знать»

Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1.

Пропорциональность в организации производства предполагает:

1. соответствие мощности всех подразделений предприятия (цехов, участков, отдельных рабочих мест) установленному плановому заданию;
2. сокращение всех перерывов как в использовании трудовых ресурсов, технических средств, так и в продвижении предметов труда в процессе производства;
3. одновременное выполнение отдельных частей производственного процесса, т.е. создание широкого фронта работ по изготовлению данной продукции;
4. все ответы верны.

Вариант задания 2.

Предприятия общественного питания классифицируют:

1. по степени централизации производства;
2. по характеру обслуживаемого контингента;
3. по методу обслуживания;
4. все ответы верны.

Вариант задания 3.

График, предусматривающий выход работников производства в разное время группами или поодиночке в соответствии с загрузкой торгового зала, – это:

1. ленточный (ступенчатый или скользящий) график;
2. график суммированного учета рабочего времени;
3. линейный график;
4. комбинированный график.

Вариант задания 5.

Распределение между работниками в зависимости от уровня квалификации работы определенной сложности, точности и ответственности – это:

1. операционное разделение;
2. квалификационное разделение;
3. функциональное разделение;
4. технологическое разделение.

Вариант задания 6.

В зависимости от ассортимента выпускаемой продукции различают следующие предприятия:

1. кооперативные, заготовочные и специализированные;
2. комплексные, универсальные и комбинированные;
3. универсальные и специализированные;
4. комплексные, универсальные и внутриотраслевые.

Вариант задания 7.

Место расположения предприятия общественного питания определяет:

1. его производственная мощь;
2. его функциональное назначение;
3. ассортимент выпускаемой продукции;

4. все выше перечисленное.

Вариант задания 8.

В зависимости от времени функционирования предприятия общественного питания подразделяются на:

1. осенние;
2. весенние;
3. постоянно действующие и сезонные;
4. летние.

Вариант задания 9.

Метод обслуживания, применяемый в столовых:

1. частичное самообслуживание с барменами;
2. самообслуживание;
3. частичное обслуживание официантами;
4. обслуживание официантами и барменами

Вариант задания 10.

Кто является основным лицом, несущим ответственность за производственную деятельность предприятия и качество продукции?

1. мастер
2. заведующий производством
3. начальник цеха
4. директор

4.2 Тестовые задания для оценки компетенции ПК 3.2 по показателю «Уметь»

I. Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1

Что способствует росту производительности труда в организациях общественного питания?

1. применение новой техники;
2. организация поточных линий для производства;
3. внедрение комплексной автоматизации;
4. все ответы верны.

Вариант задания 2

На сколько выше среднечасовая производительность труда на предприятиях, где образцово налажено общественное питание?

1. на 1-3%;
2. на 2-5%;
3. на 7-8%;
4. на 10-18%.

II. Тип заданий: выбор нескольких правильных вариантов из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1.

Рационы профилактического питания ставят целью:

1. замедление процессов всасывания токсикантов

2. повысить уровень витаминов
3. повышение общей устойчивости организма
4. профилактику почечной недостаточности

Вариант задания 2.

В состав производственных помещений заготовочных предприятий входят

1. птице-гольевой цех
2. рыбный цех
3. камера хранения
4. машинное отделение

Вариант задания 3.

Внедрение механизации и автоматизации производства на предприятиях общественного питания при научной организации труда?

1. способствует экономии затрат общественного труда
2. способствует повышению качества продукции
3. способствует повышению энергоэффективности
4. способствует экономии сырья в производстве

III. Тип заданий: задание открытого типа (самостоятельный ввод обучающимся правильного ответа в виде термина, краткого определения)

Вариант задания 1.

В бисквитном цехе на изготовление 1250 тонн печенья до ввода автоматической линии было занято 156 человек, после ввода - 66. Определить рост производительности труда в результате автоматизации производственного процесса.

Вариант задания 2.

Рассчитайте пропускную способность торгового зала столовой общегородского значения по следующим данным:

- площадь торгового зала – 360 м²;
- норма площади на одно место – 1,5 м²;
- среднее время обслуживания одного потребителя по норме 25 мин;
- столовая работает с 8 до 20 часов с перерывом 1 час.

IV. Тип заданий: установление правильной последовательности в предложенных вариантах ответов

Вариант задания 1.

Установите соответствие между вариантами предварительной сервировки стола и их характеристикой:

1	Сервировка стола для завтрака	1	включает сервировочную, закусочную и пирожковую тарелки, столовый и закусочный приборы, фужер, полотняную салфетку, прибор со специями, вазу с цветами;
2	Сервировка стола для бизнес-ланча	2	состоит из пирожковой тарелки, столового и закусочного приборов, чайной ложки, фужера и полотняной салфетки, прибора со специями и приправами на подставке, вазочки с цветами.
3	Сервировка стола для комплексного	3	из сервировочной, закусочной и пирожковой тарелок, закусочного и столового приборов (ножей и вилок),

	обеда		фужера и оригинально сложенной полотняной салфетки)
4	Сервировка стола к обеду по меню заказных блюд	4	состоит из пирожковой тарелки, столового и закусочного приборов, чайной ложки, фужера и полотняной салфетки, прибора со специями и приправами на подставке, вазочки с цветами.
		5	состоит из пирожковой тарелки, столового прибора (нож, ложка, вилка), закусочного прибора, фужера и полотняной салфетки, прибора со специями (солонки, перечницы), вазы с цветами.

Вариант задания 2.

Установите соответствие между видами меню и их характеристикой:

1	Меню со свободным выбором блюд	1	составляется для участников симпозиумов, совещаний, конференций.
2	Меню комплексного завтрака, обеда, ужина	2	применяют на общедоступных предприятиях общественного питания
3	Меню бизнес-ланча	3	разновидность меню со свободным выбором
4	Меню дневного рациона	4	составляют для рабочих, студентов, школьников и других контингентов потребителей, питающихся в столовых, а также в ресторанах
		5	составляют в ресторане для быстрого обслуживания посетителей в специально отведенное время

Вариант задания 3.

Установите соответствие следующих услуг для предприятий общественного питания различных типов и классов

1	Услуги по организации потребления и обслуживания	1	организация обучения кулинарному мастерству
2	Услуги по изготовлению кулинарной и кондитерской продукции	2	услуги повара или кондитера по изготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий на дому
3	Услуги по реализации кулинарной продукции	3	упаковка блюд, оставшихся после обслуживания, и кулинарных изделий
4	Информационно-консультативные услуги	4	услуги отпуска обедов на дом
		5	доставка продукции по заказу потребителя в банкетном исполнении

5. Вопросы к коллоквиумам по дисциплине (модулю)

Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания

Тема 1. Основы организации предприятий общественного питания

1. Предмет, методы и задачи дисциплины «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания».
2. Основные направления развития общественного питания.
3. Основные направления научно-технического прогресса в общественном питании. Особенности производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания.

4. Классификация предприятий общественного питания.
5. Характеристика типов предприятий общественного питания.
6. Рациональное размещение сети предприятий общественного питания

Тема 2. Организация снабжения, складского и тарного хозяйства предприятий общественного питания

1. Источники снабжения и поставщики предприятий общественного питания. Организация снабжения.
2. Формы и способы доставки продуктов. Приемка продовольственных товаров.
3. Материально-техническое снабжение предприятий общественного питания.
4. Организация работы складских помещений и требования к ним.
5. Хранение и отпуск продуктов. Организация тарного хозяйства.

Тема 3. Оперативное планирование производства и технологическая документация

1. Оперативное планирование работы производства заготовочных предприятий.
2. Оперативное планирование на предприятиях с полным циклом производства.
3. Виды меню. Расчет сырья и составление заданий бригадам поваров.
4. Оперативный контроль за работой производства.
5. Нормативная документация предприятий общественного питания

Тема 4 Основы организации труда на предприятиях общественного питания

1. Содержание и значение рациональной организации труда.
2. Основные задачи рациональной организации труда.
3. Основные направления рациональной организации труда.
4. Нормирование труда на предприятиях общественного питания: сущность и задачи нормирования труда.
5. Методы нормирования труда; классификация затрат рабочего времени; методы изучения затрат рабочего времени.
6. Виды норм выработки, порядок их разработок и утверждений.
7. Определение численности работников на предприятиях общественного питания.

Тема 5 Организация производства на предприятиях общественного питания

1. Организация рабочих мест.
2. Организация работы заготовочных цехов.
3. Организация работы доготовочных цехов.
4. Организация цеха мучных изделий.
5. Организация выпуска кондитерских изделий на предприятиях общественного питания. Организация работы вспомогательных производственных помещений (экспедиции, моечной кухонной посуды, хлеборезки).
6. Организация работы раздач.
7. Пути улучшения качества выпускаемой продукции и организация бракеража

Тема 6 Общая характеристика процесса обслуживания. Характеристика торговых помещений. Столовые посуда, приборы, белье

1. Услуги предприятий общественного питания; классификация, виды, характеристика. Методы и формы обслуживания, их классификация.
2. Особенности организации обслуживания в предприятиях различных типов и классов. Обслуживающий персонал.
3. Торговые помещения для обслуживания потребителей: виды, назначение, характеристика. Вспомогательные помещения: сервизная, моечная столовой посуды
4. Взаимосвязь залов, производственных, вспомогательных помещений.
5. Требования к освещению и вентиляции, цветовому оформлению залов.

Тема 7 Информационное обеспечение процесса обслуживания. Этапы организации обслуживания. Подготовительный этап.

1. Средства информации: меню, сертификаты, лицензии. Требования к информации.

2. Меню: понятие, назначение, виды. Требования, предъявляемые к составлению меню. Правила составления и оформления различных видов меню.
3. Этапы организации обслуживания: подготовительный, основной, завершающий. Сервировка и оформление столов композициями из цветов, аксессуарами.
4. Основные виды и формы складывания салфеток. Предварительная сервировка столов. Виды сервировки в зависимости от характера обслуживания.
5. Подготовка персонала к обслуживанию. Требования к личной гигиене и внешнему виду обслуживающего персонала. Инструктаж по порядку и правилам обслуживания.
6. Контроль степени готовности. Предоставление услуг по организации досуга.

Тема 8 Организация обслуживания в социально-ориентированных предприятиях питания

1. Социальное питание: понятие, значение.
2. Социально-ориентированные предприятия питания: определение, виды, назначение.
3. Организация питания и обслуживания на производственных предприятиях, в учреждениях, учебных заведениях
4. Предоставление дополнительных услуг для улучшения организации социального питания.
5. Обслуживание социально-незащищенных групп населения (организация благотворительных акций и пр.)

Критерии оценивания устного ответа на коллоквиуме

Критерии оценки:

✓ 100-85 баллов - если ответ показывает прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа; умение приводить примеры современных проблем изучаемой области.

✓ 85-76 - баллов - ответ, обнаруживающий прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа. Однако допускается одна - две неточности в ответе.

✓ 75-61 - балл – оценивается ответ, свидетельствующий в основном о знании процессов изучаемой предметной области, отличающийся недостаточной глубиной и полнотой раскрытия темы; знанием основных вопросов теории; слабо сформированными навыками анализа явлений, процессов, недостаточным умением давать аргументированные ответы и приводить примеры; недостаточно свободным владением монологической речью, логичностью и последовательностью ответа. Допускается несколько ошибок в содержании ответа; неумение привести пример развития ситуации, провести связь с другими аспектами изучаемой области.

✓ 60-50 баллов – ответ, обнаруживающий незнание процессов изучаемой предметной области, отличающийся неглубоким раскрытием темы; незнанием основных вопросов теории, несформированными навыками анализа явлений, процессов; неумением давать аргументированные ответы, слабым владением монологической речью, отсутствием логичности и последовательности. Допускаются серьезные ошибки в содержании ответа; незнание современной проблематики изучаемой области.

6. Вопросы к экзамену

1. Современное состояние и перспективы развития общественного питания.
2. Экономические и социальные задачи сферы общественного питания в условиях рынка.
3. Организационно-правовые формы предприятий общественного питания, их характеристика.
4. Особенности деятельности совместных предприятий.
5. Порядок создания и государственной регистрации предприятий общественного питания. Характеристика учредительских документов.
6. Особенности производственно-торговой деятельности и классификация предприятий общественного питания
7. Характеристика ресторанов как типов предприятий общественного питания
8. Характеристика столовых как типов предприятия общественного питания
9. Характеристика кафе как типов предприятий общественного питания
10. Характеристика закусочных как типов предприятий общественного питания
11. Характеристика баров как типов предприятий общественного питания
12. Организация снабжения предприятий общественного питания
13. Организация договорных отношений с поставщиками, формы снабжения, способы и маршруты доставки
14. Организация работа складского хозяйства
15. Организация тарного хозяйства
16. Характеристика заготовочных предприятий общественного питания
17. Оперативное планирование заготовочных предприятий общественного питания
18. Оперативное планирование предприятий средней мощности и доготовочных
19. Виды меню, применяемые в различных типах предприятий общественного питания. Порядок оформления меню
20. Особенности и последовательность формирования производственной программы кондитерского цеха. Порядок составления наряда-заказа на изготовление кондитерских изделий
21. Нормативно-технологическая документация предприятий общественного питания
22. Структура производства и условия рациональной её организации
23. Общие требования к организации рабочих мест. Значение и порядок проведения аттестации рабочих мест
24. Организация работы заготовочных предприятий по производству полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий
25. Организация работы овощного цеха предприятия средней мощности
26. Организация работы мясо-рыбного цеха
27. Организация работы горячего цеха
28. Организация работы холодного цеха
29. Состав помещений кондитерского цеха, порядок составления производственной программы и организация труда в цехе
30. Организация технологического процесса и рабочих мест по приготовлению изделия из дрожжевого и слоеного теста в кондитерском цехе
31. Организация технологического процесса и рабочих мест по приготовлению бисквитного, песочного теста
32. Организация рабочих мест для отделки полуфабрикатов из теста
33. Организация работы цеха мучных изделий
34. Организация работы раздаточных
35. Организация бракеража на предприятиях общественного питания
36. Цель и задачи проектирования предприятий общественного питания
37. Содержание проектно-сметной документации. Виды проектов

38. Состав функциональных групп помещений, требования, предъявляемые к планировке помещений предприятий общественного питания
39. Задачи совершенствования обслуживания в предприятиях общественного питания
40. Факторы, влияющие на культуру обслуживания. Новые методы и формы обслуживания
41. Сущность рекламы, ее задачи. Виды рекламы в общественном питании
42. Виды помещений для обслуживания посетителей, их характеристика. Порядок определения их площади
43. Организация работы сервизной, моечной столовой посуды
44. Порядок получения и сдачи посуды, приборов. Составление актов на бой, лом, порчу посуды и приборов
45. Подготовка торговых помещений и персонала к обслуживанию. Предварительная сервировка столов
46. Основные элементы обслуживания посетителей в ресторане

Критерии оценивания устного ответа на экзамене

Развернутый ответ обучающегося должен представлять собой связное, логически последовательное сообщение на заданную тему, показывать его умение применять определения, правила в конкретных случаях.

Критерии оценивания:

- 1) полноту и правильность ответа;
- 2) степень осознанности, понимания изученного;
- 3) языковое оформление ответа.

Критерии оценки:

✓ 100-85 баллов - если ответ показывает прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа; умение приводить примеры современных проблем изучаемой области.

✓ 85-76 - баллов - ответ, обнаруживающий прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа. Однако допускаются одна - две неточности в ответе.

✓ 75-61 - балл – оценивается ответ, свидетельствующий в основном о знании процессов изучаемой предметной области, отличающийся недостаточной глубиной и полнотой раскрытия темы; знанием основных вопросов теории; слабо сформированными навыками анализа явлений, процессов, недостаточным умением давать аргументированные ответы и приводить примеры; недостаточно свободным владением монологической речью, логичностью и последовательностью ответа. Допускается несколько ошибок в содержании ответа; неумение привести пример развития ситуации, провести связь с другими аспектами изучаемой области.

✓ 60-50 баллов – ответ, обнаруживающий незнание процессов изучаемой предметной области, отличающийся неглубоким раскрытием темы; незнанием основных вопросов теории, несформированными навыками анализа явлений, процессов; неумением давать аргументированные ответы, слабым владением монологической речью, отсутствием логичности и последовательности. Допускаются серьезные ошибки в содержании ответа; незнание современной проблематики изучаемой области.

7. Темы рефератов

1. Развитие государственной политики в области здорового питания населения РФ
2. Современные направления в развитии принципов питания.
3. Основные принципы разработки продуктов питания нового поколения
4. Принципы создания пищевых продуктов с заданными свойствами
5. Методологические подходы к проектированию рецептур специализированных продуктов питания
6. Комплексная оценка качества продуктов питания с заданными составом и свойствами
7. Принципы построения математических моделей рецептур специализированных продуктов питания
8. Аналоги пищевых продуктов
9. Применение белков животного и растительного происхождения в производстве специализированных продуктов питания
10. Комбинированные белковые продукты, их аналоги
11. Высокотехнологичные производства специализированных продуктов питания
12. Криотехнологии в области производства специализированных продуктов питания
13. Современные способы упаковки специализированных продуктов питания
14. Современные способы хранения и транспортирования продуктов питания
15. Научно-практические аспекты применения различных видов сушки в технологии специализированных продуктов питания
16. Питание детей и подростков как приоритетная государственная задача
17. Технология и организация бортового питания
18. Технология и организация питания в дошкольных учреждениях
19. Технология и организация питания в школе
20. Технология и организация питания в высших учебных заведениях
21. Научно-практические основы создания комбинированных продуктов питания
22. Научно-практические аспекты разработки продуктов геродиетического питания
23. Научно-практические аспекты разработки продуктов детского питания
24. Научно-практические аспекты разработки продуктов питания для спортсменов
25. Научно-практические аспекты разработки продуктов питания для военнослужащих
26. Научно-практические аспекты разработки продуктов питания для космонавтов
27. Научно-практические аспекты разработки диетических продуктов питания
28. Научно-практические аспекты разработки продуктов лечебно-профилактического питания
29. Научно-практические аспекты разработки продуктов питания для беременных женщин и кормящих матерей
30. Научно-практические аспекты разработки продуктов питания для учащейся молодежи

Критерии оценки реферата

✓ 100-86 баллов выставляется обучающемуся, если он выразил своё мнение по сформулированной проблеме, аргументировал его, точно определив ее содержание и составляющие. Приведены данные отечественной и зарубежной литературы, статистические сведения, информация нормативно-правового характера. Обучающийся знает и владеет навыком самостоятельной исследовательской работы по теме исследования; методами и приемами анализа теоретических и/или практических аспектов изучаемой области. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет; графически работа оформлена правильно.

✓ 85-76 - баллов - работа характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложения; допущено не более 1 ошибки при объяснении смысла или содержания проблемы. Для аргументации приводятся данные отечественных и зарубежных авторов. Продемонстрированы исследовательские умения и навыки. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет. Допущены одна-две ошибки в оформлении работы.

✓ 75-61 балл – обучающийся проводит достаточно самостоятельный анализ основных этапов и смысловых составляющих проблемы; понимает базовые основы и теоретическое обоснование выбранной темы. Привлечены основные источники по рассматриваемой теме. Допущено не более 2 ошибок в смысле или содержании проблемы, оформлении работы.

✓ 60-50 баллов - если работа представляет собой пересказанный или полностью переписанный исходный текст без каких - либо комментариев, анализа. Не раскрыта структура и теоретическая составляющая темы. Допущено три или более трех ошибок в смысловом содержании раскрываемой проблемы, в оформлении работы.

Реферат обучающийся имеет право представить в виде презентации

Критерии оценки презентации доклада:

Оценка	50-60 баллов (неудовлетворительно)	61-75 баллов (удовлетворительно)	76-85 баллов (хорошо)	86-100 баллов (отлично)
Критерии	Содержание критериев			
Раскрытие проблемы	Проблема не раскрыта. Отсутствуют выводы	Проблема раскрыта не полностью. Выводы не сделаны и/или выводы не обоснованы	Проблема раскрыта. Проведен анализ проблемы без привлечения дополнительной литературы. Не все выводы сделаны и/или обоснованы	Проблема раскрыта полностью. Проведен анализ проблемы с привлечением дополнительной литературы. Выводы обоснованы
Представление	Представляемая информация логически не связана. Не использованы профессиональные термины	Представляемая информация не систематизирована и/или не последовательна. Использовано 1-2 профессиональных термина	Представляемая информация не систематизирована и последовательна. Использовано более 2 профессиональных терминов	Представляемая информация систематизирована, последовательна и логически связана. Использовано более 5 профессиональных терминов
Оформление	Не использованы технологии PowerPoint. Больше 4 ошибок в представляемой информации	Использованы технологии PowerPoint частично. 3-4 ошибки в представляемой информации	Использованы технологии PowerPoint. Не более 2 ошибок в представляемой информации	Широко использованы технологии (PowerPoint и др.). Отсутствуют ошибки в представляемой информации

Ответы на вопросы	Нет ответов на вопросы	Только ответы на элементарные вопросы	Ответы на вопросы полные и/или частично полные	Ответы на вопросы полные, с приведением примеров и/или пояснений
--------------------------	------------------------	---------------------------------------	--	--